パネルの生産から組立まで 自社一貫生産で安心の高品質。

安全作業の新機能 足元照明

暗い倉庫内での作業も安心。
手もと、足もと、
庫内を明るく照らす、
足元照明を標準装備!

扉を開けると自動に点灯、扉を閉めると消灯します。

冷却ユニットをホコリから守るエアフィルター

エアフィルターは
丸洗いできます。

庫内ダクト内部に加温ヒーターを内蔵

加温ヒーターが庫内をしっかり温めます。

貯蔵物に合わせて選べる3つのコース

●庫内温度は1℃きざみで調節可能

●デジタル表示で
庫内温度を確認

冷却ユニットは排水ホース不要

水受けに溜まった排水を自然蒸発させるので、
めんどうな排水処理の必要がありません。

温風・冷風の流れをスムーズにする庫内柱

庫内の柱が米袋と壁面の
間にスペースを空けて、
温風・冷風をムラなく循
環、庫内温度を均一に保
ちます。

丈夫でクリーンな樹脂製のスノコ

腐る心配がなく丸洗いでき、いつでも清潔に保てます。

床板は結露防止ヒーター内蔵

いちばん結露しやすい前側にヒーターを内蔵し、結露をしっかり防ぎます。

扉はカギでしっかりガード

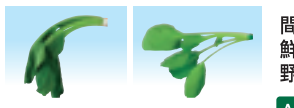
貯蔵物の盗難や子供が誤って入らないように施錠できます。

庫内用棚を標準装備

貯蔵物に合わせて、
10段階に高さ調節
ができます。

※野菜の一時保冷に利用できますが長期保存はご遠慮ください。また、保冷する場合は、ポリエチレンシートやポリ袋などで包装してください。
※エチレンガスカット機能は付いておりません。
※玄米と野菜・果物をいっしょに貯蔵することはできません。

別売品 野菜保管ブース(ARW-1400SFのみ)



直接冷却では 野菜がしんなり
間接冷却なら 野菜はシャキッ!

※当社低温貯蔵庫収納24時間の比較試験データ

間接冷却で
鮮度保持。
野菜保管ブース内を高湿に保ちます。

ARW-1400用 ARW-B1403
4905249165564
巾1,130×奥行655×高さ1,330mm
製品質量:約2.2kg
標準小売価格(税込) 44,470円

•夏場の「野菜コース」でお使いいただけます。

玄米の貯蔵に。野菜の一時保冷に。

1 玄 米コース
庫内温度 13℃※ 庫内湿度 約60%~70%

2 野 菜コース
庫内温度 5℃※ 庫内湿度 約70%~80%

外気が氷点下以下になっても、庫内を1℃~3℃に保ち、貯蔵物の凍結を防ぎます。

庫内湿度は参考値です。扉の開閉頻度や外気の温度・湿度によって変わります。

冬場でも庫内を設定温度に保ち いも類など低温障害から守ります。

3 加 温コース
庫内温度 15℃※

加温コースは、湿度調節ができないため、貯蔵物の乾燥を防ぐ工夫をしてください。

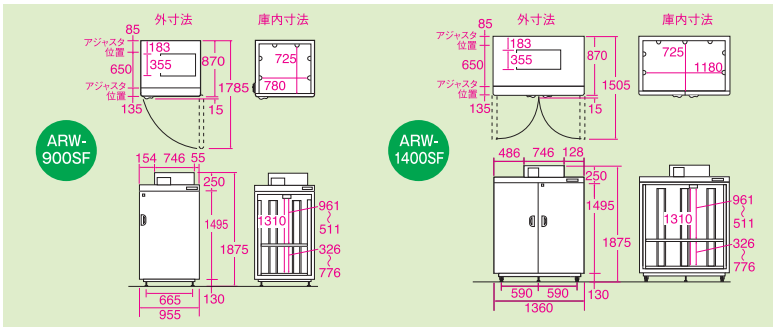
※表記は、初期設定温度です。3℃~18℃の間で1℃単位で変更できます。

■仕 様

品番		ARW-900SF	ARW-1400SF
製品質量		約110kg	約140kg
定格内容積		845L	1246L
農業用コンテナ入り数(巾520×奥370×高310mm)		8個	12個
玄米貯蔵(30kg)		14袋	21袋
電源		単相100V 50Hz/60Hz	
本体仕様		本体完成品	
除霜方式		オフサイクル方式	
電動機の定格消費電力		275W(50Hz)/300W(60Hz)	
電熱装置の定格消費電力	防露ヒーター	8W	12.5W
	加温ヒーター	170W(PTCヒーター)	
電源コード長		約3.7m	
使用冷媒		R134a	
排水方式		ドレンレス	
庫内設定温度		3℃~18℃(1℃単位で設定可能)	
使用環境条件		周囲温度35℃以下/周囲相対湿度90%RH以下	
庫内湿度		玄米コース:約60~70% 野菜コース:約70~80% 加温コース:約70~80%(冷却運転時)	
付属品		スノコ(樹脂製)、棚、棚受け(2個)、エアフィルター、キー(2個) 取扱説明書/組立説明書、保証書	

※製品の色は印刷インキや撮影条件などから実際の色と異なって見えることがあります。
※各仕様については製品の改良等により予告なく変更することがありますのでご了承ください。
※本カタログ掲載製品の補修用部品の保有期間は製造打ち切り後9年です。

■寸 法 図 (単位mm)



※雨や直射日光の当たらない屋根のある納屋や倉庫に設置してください。冷却ユニットは放熱がありますので、風通しの良い場所への設置、または、換気装置を設けてください。
※玄米は加温コースで貯蔵しないでください。
※野菜・果物は必ずポリエチレンシートやポリ袋などで包装して貯蔵してください。
※冷えた玄米を外気にさらすと結露する場合があります。特に夏場は涼しい早朝や夕方に袋を取り出し24時間以内周囲の環境になじませてから精米を行ってください。
※この商品は、予冷には適しておりません。
※ご購入の際は、搬入経路をご確認ください。

■材 質

- 本体=硬質ポリウレタンフォーム(注入発泡)
  外側=着色亜鉛鋼板/内側=アルミ亜鉛合金メッキ鋼板
- スノコ=ポリエチレン
- 棚=鋼管(粉体塗装)
- 柱=側面:鋼板(粉体塗装)/背面:塩化ビニール樹脂
- 取っ手=ABS樹脂

3年保証内容のご案内

取扱説明書などの注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内(お買い上げ日から3年間)に故障した場合には、無料修理させていただきます。詳しくは製品本体に同封してあります「保証書」をご覧ください。

安全に関するご注意

●ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくご使用ください。
●お客様ご自身での修理改造はおやめください。感電や火災の原因となる場合があります。
●本製品は屋外用ではありません。直射日光の当たらない屋内でご使用ください。
●安定のよい、平らで堅固な場所に設置してください。
●事故や故障を防ぐため、定期点検は必ず行ってください。
●エーテル・ベンジン・LPガス・アルコール・シンナーなどの揮発性、引火性のあるものは、庫内に入れないでください。爆発する危険があります。

Let`s enjoy the future!

エムケー精工株式会社
〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825
TEL 026(272)4112(代)
ホームページアドレス http://www.mkseiko.co.jp

[支店]
札幌支店 TEL.011-881-7311
仙台支店 TEL.022-258-3861
東京支店 TEL.03-3604-6441
静岡支店 TEL.054-238-0111
新潟支店 TEL.025-287-0911
長野支店 TEL.026-272-8701
名古屋支店 TEL.052-461-7261
金沢支店 TEL.076-264-1115
大阪支店 TEL.06-6386-5800
広島支店 TEL.082-871-7355
福岡支店 TEL.092-612-1077

[営業所]
高松営業所 TEL.087-837-3303

エムケー精工(株)は、
FOOD ACTION NIPPONの
推進パートナーです。

当社は、次世代育成支援対策推進法に基づく「基準適合一般事業主」として認定を受けました。

P02204 ※このカタログの記載内容は2010年7月現在のものです。